MessaggeroVeneto

diffusione:34798
tiratura:41395

GASTRONOMIA

Vissani e i piatti troppo belli «Così distruggiamo la cucina»

Parla il celebre chef, ospite della master class al salone Cucinare a Pordenone «Con la grande distribuzione riempiamo il frigo di cibi che non mangeremo mai»

GASTRONOMIA

GABRIELE GIUGA

PORDENONE.

La "master class" di Gianfranco Vissani, nell'ultima giornata di Cucinare, il salone dell'enogastronomia in fiera a Pordenone, è un inno ai pregi del Friuli Venezia Giulia. Vero caposcuola, insieme a Gualtiero Marchesi, della ristorazione italiana, riferimento ormai raro di un mondo che sta perdendo connotati e identità, dotato di una conoscenza enciclopedica sui prodotti italiani, Vissani ha idee molto precise su cosa sta succedendo e quali siano le soluzioni da prendere. «Lo stiamo allontanando il pubblico dai ristoranti – ci dice poco prima di salire sul palco dell'arena Eni – ed è nostra la colpa! Quando una persona entra in un bar riconosce immediatamente ciò che è buono da ciò che non lo è. Al ristorante, invece, confondiamo le cose, mascheriamo i piatti con il bello, ma così si distrugge la cucina italiana».

Lei pensa a una cucina dai grandi fasti, ora è cambiato molto il contesto generale.

«Guardi noi abbiamo fatto la storia con i russi e gli americani. Venivano da noi perché da noi trovavano prodotti unici al mondo. Non venivano per le cotture lente o per i piatti disegnati da architetti, ma perché solo noi avevamo dei sapori che non mondo non aveva, e non ha nessuno. Qui, per esempio, a qualche chilometro da dove ci troviamo adesso c'è un fico nero che è il miglior fico al mondo».

Il Figo moro di Caneva...

«Ecco, un prodotto che va consumato, ricercato utilizzato, va vissuto e fatto vivere, la qualità del cibo dev'essere premiata. Se ci rivolgiamo alla grande distribuzione quando facciamo la spesa, è ovvio che questa eccellenza sparirà».

La grande distribuzione non aiuta?

«Guardi un po' come facciamo la spesa, in famiglia ognuno compra, abbiamo frigoriferi pieni di, non mi faccia dire cosa, che non mangeremo mai, ammuffirà in frigo ed è prodotta chissà dove. È tutto uguale nella grande distribuzione, non è così per i prodotti locali. Qui avete dei formaggi straordinari, l'Asìno per esempio, preparazioni uniche come il frico, dolci spettacolari come la Gubana!"

Lei conosce proprio bene questa regione?

«Conosco bene l'Italia, e le dico che non ci sono paesi come il nostro, ed è per questo che me la prendo tanto»,

Che piatto presenta a Pordenone?

«Stia attento a quello che le dico: una lasagna di pasta cruda con salmone e pesto».

Ho capito, ma che c'è che non va?

«Secondo lei una pasta cruda com'è, calda o fredda?»

Fredda, ovvio!

«Ecco, qualche blogger si è lamentato perché la pasta cruda era fredda. La capisce la stupidità? Se ti dico che la pasta è cruda come può essere calda? Sono anche queste idiozie che ci rovinano, siamo tutti critici culinari, tutti pensano di recensire, di giudicare ma non sanno nemmeno riconoscere cosa c'è nel piatto».

Un consiglio per i nostri lettori?

«La domenica, invece di stare sdraiati sul divano, andate in giro, cercate, scoprite, annusate, vivete i vostri prodotti. Ne avete di magnifici».

Uno pratico in cucina?

«Bisogna ridurre il sale della metà, è meglio per il palato ed è meglio per la salute». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La master class con Gianfranco Vissani a Cucinare di Pordenone

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MessaggeroVeneto

diffusione:34798
tiratura:41395

Show cooking, dimostrazioni e spazio alla formazione in Fiera
Interesse del pubblico per le birre artigianali e i produttori di vino

Cucinare, edizione riuscita Scuole grandi protagoniste della giornata di chiusura

LA RASSEGNA

Gabriele Giuga

«Siamo molto soddisfatti di questa edizione – dice salutando il pubblico che affolla l'arena Eni gas e luce il presidente Renato Pujatti – anche se non abbiamo ancora i numeri c'è la netta percezione che sia aumentata la qualità degli espositori e del pubblico. Del resto è questo lo scopo che ci siamo posti, portare in Fiera i migliori produttori, non solo della zona, e dare un contributo alla crescita delle persone. Il pubblico di Cucinare si sta abituando a cercare le particolarità del cibo, e non solo, ed è questa la direzione che vogliamo prendere. Migliorare la qualità, è il servizio che Pordenone Fiere rende al territorio».

E il tema della crescita non è affatto secondario nella terza giornata di "Cucinare", perché oltre agli show cooking, alle dimostrazioni e degustazioni, la giornata è stata segnata dallo spazio dato alla formazione. Le scuole, quindi, sono state le grandi protagoniste con il momento clou segnato dalla prima edizione del trofeo Alberto Modolo organizzato in occasione di "Cucinare" dalla Federazione italiana cuochi.

All'iniziativa hanno partecipato 13 studenti provenienti da quattro scuole del Friuli Venezia Giulia: l'istituto alberghiero di Aviano, il Flora di Pordenone, il Civiforum di Trieste e Cividale e lo Ial di Trieste. A loro, presente l'assessore regionale Gibelli, è stato assegnato come tema la preparazione di un piatto a base di trota, pietanza quest'ultima tipica della zona di Polcenigo, comune in cui ebbe i natali lo chef pordenonese a cui è intitolato il concorso.

Il primo premio è andato a Daniele Cancian, diciassette anni e ancora molte e diverse idee in testa, ma a colpire la commissione di giudici e il presidente della federazione cuochi, Giovanni Modolo, è stata l'elevata capacità tecnica di studenti giovanissimi, segno di una straordinaria vitalità della formazione enogastronomica in regione e, per il comune consumatore, la garanzia di una generazione di cuochi che si distingue per curiosità, impegno, abilità.

Se "Cucinare" ha il suo focus naturale sul cibo, non va dimenticato il gradimento che il pubblico ha mostrato nei confronti di due aree sempre molto affollate: la sezione dedicata alle birre artigianali strategicamente collocata vicino ai due luoghi di ristoro, e l'ampio spazio "Vinum" curato dalla Fisar e da Asi Fvg, dedicato ovviamente ai produttori di vino con presenze da varie regioni italiane e da oltre confine. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bilancio positivo a conclusione di "Cucinare" in Fiera F.TERRAZZANI

CONSTATAZIONE AMICHEVOLE

di ENRICO GALIANO

"Cucinare" fa il pieno per tre giorni Pordenone, per i fornelli, s'è presa una cotta

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LINK: https://danieladiocleziano.blogspot.com/2020/02/cucinare-2020-il-grande-inizio.html

Daniela & Diocleziano
CUCINA | FOTOGRAFIA | MUSICA | RECENSIONI | MAGAZINE

MARTEDÌ 18 FEBBRAIO 2020

" Cucinare 2020" il grande inizio

Sabato scorso 15 febbraio 2020 nei padiglioni della Fiera di Pordenone è stata inaugurata l'ottava edizione di " **Cucinare 2020",** l'evento di riferimento per gli appassionati di cucina e i professionisti della ristorazione .La cerimonia di inaugurazione si è svolta,nell'arena dedicata ai grandi eventi, firmata quest'anno dal nuovo partner della manifestazione Eni gas e luce.

FOLLOW

INSTAGRAM

CERCA NEL BLOG

CERCA

Follow me on bloglovin'

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Tre giorni di show cooking con chef di altissimo livello , degustazioni e incontri dove il mondo del food con tutte se sua varie sfaccettature è stato il vero protagonista. Si è parlato della cucina tradizionale rivisitata grazie alla tecnologia e all'innovazione , della cucina naturale , vegetariana , vegana , sino ad arrivare alla cucina circolare .
Cucinare 2020 si conferma come una manifestazione in grado di attrarre l'attenzione di foodies, appassionati di cucina e ristoratori di tutto il Nordest con oltre 130 gli espositori provenineti da tutta Italia .
Durante la Cerimonia di inaugurazione della manifestazione nell'Arena Eni gas e luce è stato consegnato il premio Bcc Pordenonese e Monsile al miglior giovane chef emergente. Quest'anno il premio è andato ai due fratelli Stefano e Mattia Manias del Ristorante Al Cjasal di San Giorgio al Tagliamento che si sono distinti per la loro cucina tradizionale e innovativa.

Enzo Manias assieme alla moglie Gobbato Rosellina nel 1999 diedero vita alla trattoria "Al Cjasal", locale con cucina tipicamente casalinga. Dopo un decennio circa, con il ritorno a casa prima del figlio Stefano classe 1987 con 4 anni al servizio di Enrico Bartolini e successivamente di Mattia con la compagna Elena Falliero, classe 1990, entrabi al servizio della famiglia Alajmo, la tradizione inizia a far spazio all'innovazione con un attività fatta di passione e dedizione.
Complimenti a questi giovani che hanno sapute abbinare la tradzione all'innovazione .

Per brindare al successo di questi giovani è stata scelta un'eccellenza del nostro territorio : una Ribolla Gialla dell'azienda BORGO VERITAS

FACEBOOK

PINTEREST

VAI ALLA PAGINA

POPULAR POSTS

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

E' salito poi sul palco dell'Arena Eni gas e luce lo chef vegano **Max Noacco** del ristorante Al Tiglio cucina naturale / Ristorante Veg a Moruzzo UD con il suo show cooking " **Un Vegano al Top**"

presentato da Sergio Lucchetta per la rivista Top Taste of Passion.
Lo chef ha presentato due dei suoi piatti: "L'oro dell'orto" in visione e "Ritorno al bosco" in degustazione. Durante lo show cooking lo chef ci ha spiegato la sua filosofia di cucina, : come valorizzare gli ortaggi con lo scopo di creare delle piccole opere d'arte. Sapori, consistenza e apporto nutrizionale sono le tre caratteristiche che ogni piatto deve avere. Bisogna prima di tutto conoscere tutta la gamma degli ingredienti che abbiamo a disposizione (semi, cerali, ortaggi ecc.) per poterli valorizzare e combinarli assime .

Ecco il primo piatto in visione : **L'oro dell'orto**

ARCHIVIO

▼ 2020 (7)
▼ febbraio (4)
" Cucinare 2020" il grande inizio
Tropilex azienda leader nel campo delle amache e s...
Tortiglione integrale bio con ragù di cortile
Fiera cucinare 2020 - Si rinnova l'appuntamento co...
► gennaio (3)
► 2019 (39)
► 2018 (62)
► 2017 (54)
► 2016 (30)
► 2015 (54)
► 2014 (75)
► 2013 (84)
► 2012 (99)
► 2011 (82)
► 2010 (87)
► 2009 (109)

FEED

Post
Commenti

I BLOG CHE SEGUO

Luciano Pignataro Wine&Food Blog
Carnevale: tutta l'Italia a tavola. News letter 1/20 50 top Italy
6 ore fa

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Alla base del piatto c'è una crema di cannellini emulsionata con alcune gocce di limone e un filo di olio extra vergine di oliva, nascosta da uno strato di semini tritati che imitano il terreno sui cui vengono esposti i frutti della stagione invernale : broccolo , finocchio, cavolo viola, zucca ecc.
Alcuni ortaggi vengono cotti a vapore 10-15 minuti , altri vengono affettati e serviti crudi.

Lo chef di seguito ha realizzato il piatto in degustazione : **Ritorno del bosco**

Alla base del piatto troviamo una salsa di porcini : i funghi porcini vengono ammollati in acqua fredda per 30 minuti , poi scolati, strizzati e fatti saltare in padella con un filo di olio evo sale e pepe . Una volta raffreddati vengono frullati al mixer aggiungendo panna vegetale e poco prezzemolo . I funghi shiitake vengono affettati grossolanamente e fatti cuocere in padella a fuoco dolce per 20 minuti . Il piatto viene servito con una spolverata di fave di cacao in scaglie , del riso soffiato e alcune foglioline di prezzemolo.
Un piatto di altissimo livello , i vari sapori e le varie consistenze del piatto si abbinano e combinano alla perfezione .

A questo piatto è stato abbinato un vino bianco dell'azienda biologica e biodinamica Alfio Lovisa :" Il Nini ".

La cucina di Nonna Sole

Pizza baciata di Bonci
8 ore fa

Mijoté de lotte aux saveurs d'Asie
11 ore fa

Ciao Chow Linda
Black Forest Cake with Birchbark Decoration
1 giorno fa

Lory B. Bistrot

Crostata scomposta
1 giorno fa

Asopaipas. Recetas de Cocina Casera.

Tarta de la Abuela. Vídeo Receta
4 giorni fa

Chiarapassion
Torta a cuore: Torta panna e cioccolato
5 giorni fa

Un Tocco di Zenzero
L'alimentazione più adatta per la stagione fredda
1 settimana fa

Note di cioccolato
Crostatine con crema frangipane e panna cotta. San Valentino is coming!
1 settimana fa

ricette vagabonde

Mutabbaq di Gerusalemme
3 settimane fa

Mostra tutto

Sito segnalato da AKKIAPPARICETTE

RICETTACOLO

LA MIA INTERVISTA

Tribù Golosa

LA CUCINA ITALIANA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

LE MIE RICETTE SU...

Abbiamo poi avuto il piacere di degustare i panini vincitori della terza edizione di "**The best sandwich"**, il contest ideato e prodotto da **Palagurmé**.
Una competizione tra professionisti della ristorazione, che aveva per tema il panino. I vincitore è risultato l'azzanese **Andrea Zadro,** quarantenne, titolare insieme all'amico Alessandro Brunello, dell'**Oblò Food&Drinks**, ristorantino in centro a Pordenone .

Lo chef ha creato il panino con prodotti locali, del territorio, con un tocco "asiatico". Il panino mediterraneo (tipo pita greca) farcito con gamberi alla brasiliana, salsa thai, latte di cocco, menta fresca, puntarelle, pomodorini e maiale in agrodolce disidratato.

Trovo perfetta la scelta del tipo di pane in questo contesto , dvvero goloso e intrigante il ripieno .

A questo piatto è stato abbinato un vino Pietra nera Cuvée Brut dell'azienda BORGO VERITAS.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Al secondo posto si è classificato ***Omar Zongaro*** di **Rino Pizza** a Fiume Veneto di Pordenone .
Omar Zongaro vero esperto della panificazione ha realizzato per il pubblico un pan focaccia allo zafferano , farcito guancia di manzo al vino rosso , (preparata con un metodo di cottura che ricorda la tecnica del pulled pork statunitense) e gelato alla senape . Anche questo panino davvero molto interessante .

Nell'arena Eni gas e luce è salita sul palco **Elisa Isoardi,** conduttrice del programma di RAI1 La Prova del Cuoco, che ha presentato il suo libro "**Buonissimo**!

Un libro con tante ricette di due grandi Chef Natale Giunta e Alessandra Spisni. Un viaggio nella cucina del belpaese attraverso 120 ricette, fra tradizione e innovazione. L'evento, ha visto la partecipazione anche dello Chef Natale Giunta con una dimostrazione in diretta di una ricetta tratta dal libro . Evento realizzato in collaborazione con Fondazione Pordenonelegge e presentato da Valentina Gasparet.
Elisa Isoardi ci ha raccontato la sua storia , figlia di agricoltori piemontesi sino al suo arrivo in Rai 18 anni fa . Dei programmi che ha condotto senz'altro il più amato è " La prova del cuoco" e al secondo post " Linea verde ". La

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

cucina e l'agricoltura sono sempre nel suo cuore .

Lo chef Natale giunta ha realizzato per il pubblico la sua particolare visione di una di melanzana perlina scomposta . Le melanzane sono state sbucciate poi cotte nel forno a vapore per 10 minuti . La polpa di melanzane è stata frullata assieme a della mozzarella di bufala e del provolone grattugiato . Poi con un sac a poche sono stati realizzati dei tronchetti (misura simile a quella delle melanzane perline) e messi in abbattitore per circa 10 minuti . Quindi la melanzana viene ricostruita , i tronchetti vengono passati in una panure di pane nero e nero seppia e poi fritti . La melanzana viene servita con della salsa di pomodoro e una crema di ricotta salata friulana .

A questo piatto è stato abbinato un SENZA prosecco superiore Docg dell'azienda Viaboschi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Prosecco spumantizzato senza nessuna aggiunta con il metodo charmant lungo .

SHARE:

You may also enjoy:

Fiera cucinare 2020 - Si rinnova l'appuntamento con il mondo dell'enogastronomia dal 15 al 17 febbraio alla Fiera di Pordenone

L'eco museo delle acque di Gemona e la valorizzazione del Pan di Sorc

La seconda serata del premio «BISÀT D'ARGENTO» 2018

La sagra della rassa di Gruaro e la cena Gourmet

Easy Fish: dal 14 al 16 giugno 2019 : il Festival del Pesce dell'Alto Adriatico a Lignano Sabbiadoro

PUBBLICATO DA DANIELA64 ALLE 15:58
ETICHETTE: MAGAZINE ;

1 commento

zelda 18 febbraio 2020 16:37

Ma che meraviglia, non ero mai stata all'iniziativa "Cucinare 2020"

Rispondi

Inserisci il tuo commento...

Commenta come: Account Google

Pubblica Anteprima

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato